

Lycée hôtelier de Mazamet : la réussite de la pédagogie

mardi 8 décembre 2015 15:29

Mazamet (81) En deux ans, deux élèves ont remporté le concours général des métiers, catégorie salle. En 2010, déjà, un premier élève avait terminé à la troisième place.



De gauche à droite : Nicolas Mialon, le proviseur, Sylvie Clastres, Gaëlle Cartier, Emma Heaton, Quentin Folini et Stéphane Bernat.

"On incite les élèves que l'on sent motivés à préparer le concours général des métiers, mais ce n'est en aucun cas l'un des objectifs de l'établissement. Le succès des élèves, qui est aussi celui de leurs professeurs, est un motif de satisfaction, car il prouve la qualité de notre enseignement", affirme **Nicolas Mialon**, le proviseur du lycée hôtelier de Mazamet (Tarn). En deux ans, deux élèves de l'établissement ont remporté le prestigieux concours. En 2014, **Quentin Folini** a obtenu le premier prix du concours général dans la catégorie commercialisation et services en restauration. Cette année, la lauréate a été **Emma Heaton**.

La pédagogie est l'un des points forts du lycée. L'équipe enseignante est soudée, travaille dans la bonne humeur, s'investit, adapte les méthodes de travail au profil des élèves. *"Il faut tenir compte du fait que nos élèves sont très jeunes, que le rapport avec les adultes n'est pas toujours évident"*, constate **Sylvie Clastres**, la chef de travaux.

Si la réussite au concours général est flagrante côté salle, la cuisine reste le choix numéro un des lycéens. *"Il y a toujours un déséquilibre. À chaque rentrée scolaire, on manque de places en cuisine, pas en salle. Avant, travailler en salle dans un palace faisait rêver. Ce n'est plus vrai. La notion de servitude est gravée dans l'esprit des jeunes"*, déplore **Stéphane Bernat**, le professeur qui a soutenu Quentin Folini dans la préparation du concours.

Rejet du mot service

"Le handicap réside dans le rejet du mot service. Aussi, on s'efforce de démontrer que la salle n'est pas un métier de servitude mais une profession variée", souligne **Gaëlle Cartier**, l'enseignante qui a préparé Emma Heaton.

Pour convaincre, les enseignants insistent sur la connaissance des produits, la commercialisation, la présentation des plats. *"Dès la première année, les élèves se livrent à des analyses sensorielles des*

produits. Avant la fin du premier trimestre, on les met en contact avec les clients par l'intermédiaire du restaurant d'application, ils assurent des services en salle. On leur apprend que chaque client est différent", détaille Sylvie Clastres.

"Avant l'instauration du bac pro, les élèves faisaient cuisine et salle. Les indécis choisissaient souvent la salle", se souvient Stéphane Bernat. *"Depuis, l'esprit de polyvalence a disparu",* reprend Gaëlle Cartier. Mais, là encore, le lycée hôtelier de Mazamet innove : le principe de la polyvalence a été maintenu, et validé par l'inspection académique.

Des élèves cabossés par la vie

D'autres arguments sont déployés pour rendre attractifs les métiers de la salle. *"On leur fait découvrir les univers du bar, de la sommellerie, la découpe devant les clients",* dit Stéphane Bernat. Le lycée a lancé il y a quatre ans un concours interne de cocktail sans alcool, qui a déjà une solide réputation, plusieurs professionnels de la région adaptant des recettes pour leurs établissements.

"On a l'immense chance d'être un secteur d'activité qui recrute. Un élève sait qu'il aura du travail à la sortie. On lui met un pied à l'étrier et il peut saisir sa chance. Avant, dans nos métiers, c'était l'armée. On a toujours besoin de rigueur mais, aujourd'hui, une vraie dimension sociale prend le pas", explique Sylvie Clastres.

Un rêve à portée de main

Le lycée de Mazamet est fier d'être attractif. *"C'est important pour les jeunes, au moment de leur orientation, de se rendre compte que leurs rêves, leurs envies sont à portée de main",* ajoute la chef de travaux.

Initialement, Quentin Folini souhaitait devenir cuisinier. Mais il n'y avait plus de place en cuisine. Aujourd'hui, il reconnaît être à l'aise en salle, adore travailler en équipe. On le sent ambitieux. Actuellement en deuxième année de BTS au lycée d'Occitanie à Toulouse, il enchaînera par une formation complémentaire en gestion. *"Le but, c'est d'ouvrir plus tard un restaurant gastronomique",* dit-il. Emma Heaton, originaire de l'Hérault, a choisi la salle dès son arrivée au lycée. Aujourd'hui, elle est en première année de BTS. Ses études achevées, elle choisira des expériences à l'étranger, puis l'enseignement professionnel.

Bernard Degioanni

Le lycée

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration de Mazamet, le seul dans le département du Tarn, a été créé en 1983. Il accueille 267 élèves, incluant des CAP service et cuisine, des bac pro, une mention complémentaire organisateur de réception en formation initiale, une mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant en alternance Greta et UFA.

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
45 rue Lapeyrouse BP 540
81200 Mazamet

www.ac-toulouse.fr/lyc-hotelier-mazamet

Tél. : 05 63 97 57 57

Email : 0811144d@ac-toulouse.fr